

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2026年3月25日
アニヴェルセル株式会社

私らしく、自由を楽しむ。今の気分を美しく祝福する食体験。 「アニヴェルセルカフェ 表参道」グランドメニューを全面刷新！

心身のコンディションを整えるサラダなど多彩な食習慣に応えるメニューが誕生

記念日プロデュースを手がけるアニヴェルセル株式会社は、「アニヴェルセルカフェ 表参道」のグランドメニューを2026年4月1日(水)から全面リニューアルいたします。今回のリニューアルでは、日常の食事やお客様の声をふまえ、料理のクオリティをこれまで以上に高めるとともに、一皿ごとの完成度と体験価値の向上を追求しています。多様な文化や感性が交差する街・表参道において、訪れるすべての方の“今の気分”に寄り添うカフェを目指し、ラインナップを刷新いたしました。

アニヴェルセルが大切にしてきた「祝祭感」あふれる華やかなコースやデザートに加え、内側から輝く美しさと健やかなコンディションを支える、彩り豊かなサラダが新たに誕生。国籍や食習慣を問わず誰もが心地よく楽しめる多彩な料理を揃え、さらに、一皿ごとの味わいをより豊かに広げるワインのラインナップも一新。多様なライフスタイルに応える選択肢を広げ、どんなシーンでも心満たされる食体験を提案します。

自分を大切に慈しむセルフケアの時間、日常を忘れて美味しさに浸る至福の瞬間、そして大切な方と分かち合う特別なひととき。一皿ひと皿に幸福な物語を宿した新メニューが、表参道の開放的な空間で一人ひとりの「私らしさ」を美しく祝福し、心満たされる特別なワンシーンをお届けします。



「アニヴェルセルカフェ 表参道」 <https://cafe.anniversaire.co.jp/omotesando/>

ランチメニュー

新たに登場するランチメニューは、その日のコンディションやスタイルに合わせて選べる多彩なラインナップをご用意いたしました。素材本来の力を引き出し、「内側から輝く美しさ」を意識したヘルシーな一皿から、日常に「華やかな満足感」を添えるエネルギッシュな一皿、そして、アニヴェルセルのルーツであるフランスの食文化を現代的に昇華させた本格的な味わいまで。表参道の柔らかな光が差し込む空間で、一人ひとりの“今の気分”に寄り添い、心身ともに満たされる至福のランチタイムを演出します。

ニュースリリースに記載されている情報は発表日当日のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更され可能性があります。あらかじめ、ご了承ください。

「Beauty&Balance Chicken Salad」 2,400円（税込）

アニヴェルセルカフェが新たに提案するのは、日々の自分を大切に慈しむ、セルフケアの時間を彩るサラダです。内側からコンディションを整える13種類の厳選食材を組み合わせ、その日の自分に必要な栄養と美しさを補給できる、心身を労わる一皿。一皿でタンパク質や食物繊維など、体に必要な栄養素をバランスよく、かつ美味しく取り入れられるよう開発いたしました。最大の魅力は、その日のコンディションに合わせてお客様自身で完成させる「パーソナライズされた食体験」です。ベースの一皿には、ビタミン豊富なケールや低脂肪・高タンパクなグリル鶏むね肉など、13種類の厳選食材を贅沢に使用。さらに、オメガ3脂肪酸を補給できるスモークサーモンやくるみ、ビタミンC豊富な苺など、6種類のトッピングから自由にカスタマイズをお楽しみいただけます。一人ひとりのニーズに応え、完成させる「自分だけのサラダ」は、まさに多様なライフスタイルに寄り添う一皿。運ばれてきた瞬間に心が躍る鮮やかな盛り付けとともに、心身を美しく整える至福のランチタイムをお届けします。



「グリルマグロのニソワーズ 彩り野菜とアンチョビソース」 2,200円（税込）

アニヴェルセルのルーツである、フランスの食文化から着想を得た一皿です。主役は、絶妙な火入れでしっとりと香ばしく仕上げたグリルマグロ。南仏ニースの伝統的なスタイルをベースに、アンチョビのkokを効かせた特製ソースが、彩り豊かな野菜の甘みを一層引き立てます。ヘルシーでありながら、本場フランスの奥深い風味を堪能できる満足感の高い仕上がり。表参道の開放的な空間で、まるでパリの街角を訪れたかのような、優雅なランチタイムをお楽しみください。



「春野菜としらすの pasta カラスミのミモザ仕立て スパゲッティーニ」 2,200円（税込）

旬の春野菜としらすの旨みを重ね、仕上げにカラスミを散らして「ミモザの花」に見立てた季節限定の pasta です。素材本来の持ち味を活かしたやさしい塩味と、春の訪れを祝うような華やかなビジュアルが最大の魅力。軽やかな味わいの中に季節の移ろいを感じる一皿が、表参道でのひとときを贅沢に彩ります。



「マーガレットポークのグリルと旬彩 ハニーマスタードソース」 2,200円（税込）

低温調理で旨みを閉じ込め、しっとりと柔らかく仕上げた「マーガレットポーク」を、提供直前にグリルで香ばしく焼き上げた、五感を刺激する一皿です。ジューシーな肩ロースの深いkokを、ハニーマスタードのやさしい甘みが一層引き立てます。しっかりとした食べ応えを求める方にもご満足いただける、本格的なグリル料理をお楽しみください。



ANNIVERSAIRE CAFÉ

「国産牛パティとイベリコベーコンのアニヴェルセルチーズバーガー」 2,800円（税込）

販売開始以来、不動の人気を誇り、アニヴェルセルカフェを象徴する一皿として愛され続けている看板メニューです。国産牛100%の肉厚なパティをふっくらジュースーに焼き上げ、香ばしいイベリコ豚のベーコン、とろけるチーズ、そして特製ソースを贅沢に重ねました。新緑が美しく、テラス席でのひとときが至福となるこれからの季節。表参道の柔らかな風を感じながら、圧倒的な満足感に満たされる「アニヴェルセルカフェのシグネチャーバーガー」をぜひご堪能ください。



ディナーメニュー

ディナータイムでは、大切な人とテーブルを囲むシェアスタイルの一皿から、食のスタイルを問わず楽しめるメニューまで、夜のひとときを華やかに演出するラインナップをご用意いたしました。前菜にはガーデンに咲く花をイメージした「苺とブラータチーズ」や、外はカリッと・中はふわふわの食感にこだわった自家製フォカッチャを添えた「スパイス香るかぼちゃとクリームチーズ」など、お酒を片手に会話が弾むメニューを拡充。さらに、素材本来の旨みを引き出した「タスマニアサーモンのムニエル」をはじめ、ベジタリアンの方にもおすすめの「季節の温野菜ヴァリエ」や「丸ごとカブのロースト 大豆ミートのチリコンカン」、削りたてのチーズをたっぷりとしらした「国産牛のポロネーゼ」など、アニヴェルセルの感性が息づく多彩なスタイルが融合します。一新されたワインラインナップとともに、お食事に合わせて選ぶ愉しみも広がり、表参道の夜を忘れられないひとときへと変えていく、心満たされる食体験をお届けします。



コースメニュー

「春のランチコース」 4,600円（税込）

春の陽光に映える「祝福の季節」をテーマに、前菜からメイン、デザートまでリズムよく味わえる全4皿の構成に仕上げました。「ホワイトアスパラと生ハムのミモザ」に始まり、二品目には雲丹の濃厚な旨みをアクセントに加えたパスタが登場。色彩や食感の鮮やかなコントラストにより、視覚からも春の訪れを楽しめます。塩気と旨味の絶妙なバランスを追求し、季節感と満足感を両立。まさに「春の庭園」を巡るような、心躍るランチタイムをお届けします。



ニュースリリースに記載されている情報は発表日当日のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更され可能性があります。あらかじめ、ご了承ください。

ANNIVERSAIRE CAFÉ

[前菜] ホワイトアスパラと生ハムのミモザ、[パスタ] 雲丹クリームといくらのパスタ リガトーニ
[肉] 千葉県産マーガレットポークのロティ 粒マスタードソース、[デザート] セレクトケーキ

「春のディナーコース」 6,900円（税込）

春野菜の力強さと繊細さを一皿ごとに表現した、至福のフルコースをご用意いたしました。「蛍烏賊とホワイトアスパラ」の前菜に始まり、続く二品目では「旬の野菜を心ゆくまで味わっていただきたい」というこだわりを凝縮。香ばしく焼き上げた多彩な春野菜に、新玉ねぎのスープを注ぎ、野菜本来の甘みと香りをご堪能いただけます。魚料理は、皮目はパリッと中はふっくら焼き上げた「真鯛のポワレ」。メインには、低温調理で旨みを凝縮させた「牛ロースのロティ」を新じゃがのローストとともに。一皿ごとに素材の個性を引き立て、春の美味しさを余すことなく堪能できる特別な食体験。大切な方と過ごす記念日など、人生の節目を彩る「祝福の場」にふさわしい、心満たされるひとときをお届けします。



[前菜] 蛍烏賊とホワイトアスパラのマリアージュ、[温菜] 春野菜のバリエーション 新玉ねぎのヴルーテ
[魚] 真鯛のポワレ 春緑のピュレ 柑橘のブルブラン、[肉] 低温調理した豪州産牛ロースのロティ 粒マスタードソース
[デザート] フロマージュムース ローズヒップベリーのジュレ

「アニヴェルセルカフェ 表参道」新グランドメニュー

[提供期間] 2026年4月1日(水)から

[メニュー]

【ランチメニュー】

- ・Beauty&Balance Chicken Salad 2,400円
- ・グリルマグロのニソワーズ 彩り野菜とアンチョビソース 2,200円
- ・春野菜としらすのパスタ カラスミのミモザ仕立て スパゲッティーニ 2,200円
- ・マーガレットポークのグリルと旬彩 ハニーマスタードソース 2,200円
- ・国産牛パティとイベリコベーコンのアニヴェルセルチーズバーガー 2,800円

【ディナーメニュー】

- ・スパイス香るかぼちゃとクリームチーズ 焼きたて自家製フォカッチャ 1,320円
- ・スモークサーモンカルパッチョ ウフマヨ 1,760円
- ・ガーデン風ブッラータチーズ 生ハムといちご 1,870円
- ・丸ごとカブのロースト 大豆ミートのチリコンカン 1,320円

ニュースリリースに記載されている情報は発表日当日のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更され可能性があります。あらかじめ、ご了承ください。

ANNIVERSAIRE CAFÉ

- ・季節の温野菜ヴァリエ 1,540円
- ・海老とモッツアレラチーズのグラタン 1,540円
- ・たっぷり削りたてチーズの国産牛のポロネーゼ リガトーニ 2,090円
- ・フィッシュ&チップス タルタルソース 2,420円
- ・タスマニアサーモンのムニエル ローストトマト マスタードクリームソース 2,530円

【コース】

- ・春のランチコース 4,600円
- ・春のディナーコース 6,900円

価格はすべて税込です

「アニヴェルセルカフェ 表参道」

「アニヴェルセルカフェ 表参道」では、【祝福がうまれる場所から日常に“特別なひととき”を】というコンセプトのもと、食事やスイーツが楽しめる「LOUNGE」、ドリンクスタンド「COFFEE」、上質なパティスリー「CAKE」を展開しています。お客様の過ごし方に合わせて2つのスタイル(イートイン/テイクアウト)からお選びいただけます。

- [場所] 〒107-0061 東京都港区北青山3-5-30、表参道駅 A2番出口より徒歩1分
- [営業時間] LOUNGE 11:00～21:00 / CAKE 11:00～19:00 / COFFEE 11:00～20:00、不定休
- [電話] 03-5411-5988
- [URL] <https://cafe.anniversaire.co.jp/omotesando/>
- 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/anniversaire-cafe-omotesando/reserve>
- Instagram https://www.instagram.com/anniversaire_cafe/



LOUNGE



COFFEE



CAKE

アニヴェルセル株式会社について

アニヴェルセルは「幸せは、祝福されると記念日になる。」をコンセプトに、お客様の幸せの瞬間を人生最高の記念日にするお手伝いをしています。日本で初めて「ゲストハウス」を採用し、最先端のトレンド発信地・表参道店や、国内最大規模のウェディング施設・みなとみらい横浜店をはじめ、全国に結婚式場を展開しています。アニヴェルセルはフランス語で“記念日”を意味し、結婚式だけでなく、プロポーズやカフェ・レストランなど記念日を軸とした商品ならびにサービスをご提供しています。

アニヴェルセルの式場一覧はこちら <https://www.anniversaire.co.jp/halls/>



ニュースリリースに記載されている情報は発表日当日のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更され可能性があります。あらかじめ、ご了承ください。